

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20090293

慈安堂牌西洋参川贝枇杷露

CiAnTangPaiXiYangShenChuanBeiPiPaLu

【配方】 西洋参、川贝母、枇杷、北沙参、桔梗、苦杏仁、薄荷脑、液体葡萄糖、水

【生产工艺】

- 1、川贝母、西洋参提取 1) 醇提：川贝母、西洋参称重后投入多功能提取罐内。将10倍量的75%乙醇打入多功能提取罐内，回流提取2小时放出提取液。10倍量的75%乙醇重复醇提2次，每次2小时，放出提取液。 2) 合并乙醇提取液，经200目不锈钢滤网过滤。 3) 回收乙醇、减压浓缩：打入减压浓缩锅内。在真空度-0.05MPa，温度65℃条件下回收乙醇，进行减压浓缩，浓缩至相对密度1.12(65℃热测)。
- 2、苦杏仁水制备 1) 浸泡：苦杏仁粗粉称重后放入蒸馏器中，加入5倍药材量水量，水温≤20℃时，药材宜冷浸11h以上，水温≥21℃时，需冷浸2h以上。 2) 蒸馏：盖密，打开蒸汽阀加热，温度至95℃时开始计时，蒸馏时间为1h，收集0.5倍药材量蒸馏液(苦杏仁水)。
- 3、北沙参、桔梗提取 1) 水提：北沙参、桔梗分别称重后投入浸渍提取罐内，将10倍量的纯化水打入浸渍提取罐内，浸渍1小时。另加入川贝母、西洋参醇提后的药渣及制备苦杏仁水后的药渣，煮沸2小时放出提取液。将8倍量的纯化水打入浸渍提取罐内，重复水提1.5小时，放出提取液。 2) 合并水提取液，经200目不锈钢滤网过滤。 3) 将滤液打入减压浓缩锅内。在真空度-0.05MPa，温度70℃条件下进行减压浓缩。浓缩至相对密度1.11(70℃热测)。
- 4、枇杷浓缩液制取 1) 打浆：将去核后的枇杷果实在90℃热水中烫2~5min，以果肉变软为度，取出趁热剥皮。加入0.5倍量的纯化水，用孔径0.7~1mm的打浆机打浆2遍。 2) 榨浆：进入压榨机榨取枇杷原浆。 3) 滤过：原浆经100目不锈钢滤网过滤。 4) 浓缩：将滤液打入减压浓缩锅内。在真空度-0.05MPa，温度70℃条件下进行减压浓缩。浓缩至相对密度1.15(70℃热测)。
- 5、薄荷脑溶液制备将称重后的薄荷脑用4倍量的食用酒精溶解。
- 6、混合合并上述川贝母西洋参提取浓缩液、北沙参桔梗提取浓缩液及枇杷浓缩液后，再加入液体葡萄糖，加热至100℃并搅拌均匀(边加热边搅拌)。
- 7、滤过、调配上述经混合后的料液趁热经80目不锈钢滤网过滤。滤液加入苦杏仁水及薄荷脑的乙醇溶液，随加随搅拌，补充纯化水定容。
- 8、中间检验将料液贮存于不锈钢贮料罐中，外贴有标示物料名称、数量、批号、规格等的状态标志，办理交接手续，填写半成品请验单请验。测定可溶性固形物含量、相对密度、pH指标，确认色、香、味。合格半成品进入下道工序。
- 9、灌装在80℃温度下定量的将料液灌入洁净瓶中并封盖，150mL/瓶。
- 10、灭菌在100℃温度下、灭菌30min。
- 11、清洗、贴标清洗可能在灌装过程中溢出瓶外的物料。擦干后贴标。贴标要确保标签上印有产品批号、生产日期、保质期标识。
- 12、外包装领取经质量检验合格的外包装材料。

按包装要求进行外包装、装纸盒、大纸箱，要确保每盒标签上印有产品批号、生产日期、保质期标识。 13、成品检验将包装好的产品送入成品待检室，填写成品请验单请验，对最终产品必须由QC化验人员以批量为单位随机抽查留样和以产品标准作系统检测和报告，并由质控主任根据各工序检验记录和QC检验报告综合评价并判断合格与否，批注是否放行。 14、入库经质量检验合格后入库。

【保健功能】 清咽

【适宜人群】 咽部不适者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日2次，每次25ml

【规格】 150ml/瓶

【贮藏】 置阴凉、通风、干燥处

【保质期】 24个月

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改